گرلڈ چپلی کباب

اجزاء

1 گائے کا قیمہ 1/2 کلو

2 ڈبل روٹی 2 سلائس

3 انڈے(پھینٹے ہوئے) 3 عدد

4 ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچہ

5 ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچہ

6 ثابت کالی مرچیں ایک چائے کا چمچہ

7 انار دانے 2 کھانے کے چمچے

8 پیاز(باریک کٹی ہوئی) 3 عدد

9 ہری مرچیں(باریک کٹی ہوئی) 3 عدد

10 پودینہ(باریک کٹا ہوا) ایک گڈی

11 کُٹی ہوئی لال مرچ ایک کھانے کا چمچہ

12 دہی کی بالائی 2 کھانے کے چمچے

13 ٹماٹر(باریک کٹے ہوئے) 2 عدد

14 رائٹ سالٹ حسب ذائقہ

15 تیل تلنے کیلئے

16 ٹماٹر'پیاز'ہری مرچیں(چوپ کی ہوئی) سجانے کیلئے

ترکیب

قیمے میں ڈبل روٹی ملا کر پیسیں۔

2دھنیا‘زیرہ اور کالی مرچیں کوٹ لیں‘انار دانے باریک پیس لیں‘فرائنگ پین میں تیل گرم کریں اور چمچہ چلاتے ہوئے انڈے تلیں تاکہ انڈوں کا قیمہ بن جائے۔

3قیمے میں انڈا اور دیگر اجزاء ملا کر تھوڑی دیر کیلئے رکھ دیں۔

4قیمے کے آمیزے کے بڑے اور پھیلے ہوئے کباب بنائیں‘گرل پین کو گرم کرکے چکنا کریں اور کباب سینک لیں۔

0307-8162003